

Tenuta d'Asolo
Progress

Country & Wine House

Col del Sol

ASOLO PROSECCO Superiore DOCG

Extra Dry



Disponibile nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry, viene prodotto con metodo Charmat lungo (4/5 mesi) che prevede una maggiore permanenza sui lieviti durante la presa di spuma.

Col del Sol Extra Dry è caratterizzato da un brillante colore giallo paglierino e da un vivace perlage setoso. È dotato di ottimo volume ed equilibrio e presenta un profilo aromatico ricco e persistente, impreziosito da delicate note floreali di ginestra, chinotto e tarassaco. Il finale fruttato di mela, pera e melone bianco lo rendono unico ed inconfondibile. Indicato come aperitivo, abbinato a cucina orientale e speziata, dolci a base di frutta fresca o fragranti. Va servito ad una temperatura di 4/6°C.



CARATTERISTICHE

Viticultura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	17 g/l (ExtraDry)
Alcol	11,5%
Formato	0,75 l
Temperatura di Servizio	4/6 °C
Abbinamenti	Aperitivi, cucina orientale e speziata, dolci a base di frutta fresca o fragranti
Tipologia	Spumante
Cantina	Progress Country & Wine House
Regione	Veneto



Società Agricola
Progress Country & Wine House
Società semplice
Via Palladio 27/C - 31011 Asolo (TV), Italy

Tel. +39 0423 078063

info@progresscountrywinehouse.com
www.progresscountrywinehouse.com